

Enchiladas de Boeuf aux Haricots Rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	6-8 (petites)
- FILET AMERICAIN	450-500g
- HARICOTS ROUGES	1 petite boîte
- MAIS (GRAINS)	1 petite boîte
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- COULIS DE TOMATES	250 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- PIMENT DE CAYENNE	1 pointe
- EAU	un peu
- GRUYÈRE RAPÉ	60g
- BOUILLON DE BOEUF	125 ml (1/4 de cube)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon et les gousses d'ail finement.
- Egouttez les haricots et le maïs.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez le filet américain avec l'ail émincé. Salez et poivrez. Laissez colorer un petit peu.
- Intégrez ensuite le coulis et le concentré de tomates, les haricots, le maïs et le piment. Mouillez avec un peu d'eau (mais pas trop). Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes très doucement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Lorsque le chili est mijoté, Déposez du mélange sur les tortillas, ajoutez un peu de gruyère râpé puis roulez le wrap. Déposez dans le plat à gratin.
- Répétez l'opération avec tout le chili.
- Saupoudrez du reste de gruyère râpé puis arrosez avec le bouillon de bœuf.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.